

Le meilleur restaurant

# Notre CARTE

Traditionnel.  .Mexicain

cuisine & cocktails



Spécialités Mexicaines

Donnez votre avis



Google



## NOS ENTREES

Gravlax de truite aux épices Mexicaines .....12.00 €

Filet de truite cru mariné dans du sel et ses épices

Nachos au fromage cheddar fondu .....8.00 €

Tortillas chips et confit de porc recouvert de cheddar fondu.

Guacamole et tortillas chips .....8.00 €

Purée d'avocat avec oignon, tomate, coriandre, jus de citron et tortillas chips



Empanadas. 4 pièces ( maison ) .....9.00€

Pâtes salée farci à la viande ou aux légumes , servi avec sauce Chimichurri

Nems 6 pièces ( maison ) .....9.00€

Nems de poulet au piment jalapeno et sa sauce Mexicaine

Samosas 6 pièces ( maison ) .....9.00€

Samoosa de crevette à la coriandre et sa sauce mexicaine

Cassolette de chorizo au fromage fondu .....9.00€

**Nos plats ne piquent pas, demander votre sauce piquante**



# NOS PLATS MEXICAINS

## LAS FAJITAS MEXICAINE

Votre ingrédient de votre choix sauté à la plancha avec des oignons et poivrons.  
Servies avec riz, tortillas, guacamole et sauce Mexicaine

- Lamelles de filet poulet .....16.00 €
- Lamelles de Bœuf (bavette d'ailou) .....16.00 €
- Crevettes.....18.00 €



## LAS ENCHILADAS

Tortillas farcies avec l'ingrédient de votre choix couvert de sauce tomate Mexicaine ou sauce coriandre et avocat, gratinée aux deux fromages

- Poulet .....16.00 €
- Ratatouille .....16.00 €
- Crevettes .....18.00 €



**Nos plats ne piquent pas, demander votre sauce piquante**



# NOS PLATS MEXICAINS

## L A S Q U E S A D I L L A S

Tortillas farcies avec l'ingrédient de votre choix et deux fromages

- Poulet .....16.00 €
- Ratatouille .....16.00 €
- Crevette .....18.00 €



## N O S V I A N D E S A L A M E X I C A I N E

LA COCHINITA : Confit d'échine de porc marinée au Roucou et piments  
Mexicains 16.00 €

LA BARBACOA : Hampes de bœufs entourés de feuilles de bananier et  
cuit à feu lent dans un consommé de piments Mexicains 16.00 €

LE TACO AL PASTOR : Viande de porc cuit avec des épices Mexicaines  
et jus d'ananas 16.00 €



**Nos plats ne piquent pas, demander votre sauce piquante**



## NOS PLATS MEXICAINS

NOTRE CHILI CON CARNE : Traditionnel ragout de viande de bœuf haché et haricots rouges, aromatisé à la coriandre **16.00 €**

BURRITOS DE BOEUF : Tortilla de blé roulée et farcie de viande hache, haricots rouges et fromage. **16.00 €**

LES TRAVERS DE PORC : Travers de porc mariné dans la sauce barbecue et cuisiné au four. **16.00 €**



## L'ASSIETTE DECOUVERTE

Notre assiette découverte de spécialités mexicaines.

Pour toutes les tables de 8 personnes et plus et aussi sur réservation

- Chili con carne
- Quesadilla de poulet
- Mini burrito de bœufs
- Enchiladas de crevette
- Guacamole, salade et riz



**Nos plats ne piquent pas, demander votre sauce piquante**



## MENU ENFANT

Quesadillas de fromage ou nugget de poulet avec frite  
et salade / glace ou sorbet ..... 10.00 €

## NOS DESSERTS

8.00 €

Tiramisu mojito à la menthe fraîche

Crème brûlée vanille et ananas

Moelleux au chocolat et sa crème Anglaise

Panna Cotta à la verveine et coulis de fruits rouges

Ardoise de fromage affinée de notre région

Faïsselle de caillé doux.....3.50 €

5.00 €



Boules de sorbet  
Mangue, Framboise,  
Citron, Fruit de la passion  
Glaces Vanille ou Chocolat



# CARTE DES VINS

## Vins Rouges :

75cl

37.5cl

### COTES DU RHONE VILLAGE SAINTE CECILE CUVÉE

#### LES TAVANS

Parée d'une robe intense et profonde aux nuances violettes, cette cuvée livre un bouquet mêlant garrigue, fruits rouges mûrs à une note subtilement boisée. La bouche possède une attaque discrète et d'une grande élégance qui séduit par son équilibre, l'harmonie de son tanin au grain très fin, ses arômes intenses de fruits confiturés doucement épicés, et sa finale réglissée

22.00 €

### COTES D'AUVERGNE AOP CUVÉE PLEIN D'ÉPICES

#### ROUGE DESHORS PIERRE

Ce vin d'Auvergne à la robe rouge rubis et aux reflets bleutés délivre des arômes de fruits frais et de marc de raisin. Il est léger et désaltérant. On retrouve des notes de poivre très présentes en finale

24.00 € 14.00 €

### FAUGÈRES AOP LE CLOS DE LORT VIEIL BIO ROUGE

#### DOMAINE BENEZECH BOUDAL

Ce vin bio présente une jolie robe grenat. Le nez fruité, intense et élégant précède à une saveur ample, racée, avec des tanins soyeux aux arômes de fruits et notes d'épices douces.

27.00 €

### PIC SAINT LOUP AOP CUVÉE LA DANSE DU LOUP ROUGE

La Robe est parée d'un rouge vif et brillant. Nez expressif avec des arômes de fruits rouges évoluant vers les fruits cuits. Bouche harmonieuse avec du gras de la rondeur et des tannins fondus.

27.00 €

### SAINTE NICOLAS DE BOURQUEIL AOP CUVÉE LA

#### GARDIÈRE DOMAINE DE PANTALEON

Ce vin de Cabernet Franc est souple, rond avec des tanins fondus allié finesse et élégance.

28.00 € 19.00 €

### CROZE HERMITAGE AOP CUVÉE LES JALETTS ROUGE

#### JABOULET AINE

Ce vin issu du cépage syrah des galets de la région de tain l'Hermitage exprime le savoir-faire de la maison Jaboulet avec ces notes fleuries de violette et ce soupçon de réglisse !

38.00 €

### PETITE SIRAH BAJA CALIFORNIA L.A. CETTO (MEXIQUE)

Cépage : Petite Sirah - Puissance et dense avec un nez sur les fruits confits (mûre, myrtille...), les épices et le cacao

23.00 €



# CARTE DES VINS

## Vins Rosés :

75cl      37.5cl

### LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS ROSE IGP PAYS DU GARD ROSE

D'une lumineuse robe rose très pâle aux reflets clairs, ce rosé complexe et intense et fruité exprime des notes de pêche blanche et d'agrumes. La bouche est fraîche, marquée par des notes citronnées

20.00 €

### COTES DE PROVENCE AOP CUVÉE LE BAILLI DE PROVENCE ROSE

Belle robe qui dévoile un bouquet élégant et complexe, minéral, floral et fruité. Un ensemble harmonieux et structuré.

23.00 €    15.00 €

### PETITE SIRAH BAJA CALIFORNIA L.A CETTO (MEXIQUE)

Jolie robe framboise aux reflets brillants. Parfums de fruits rouges, framboise, fraise et grenadine. Bouche souple dès l'attaque, fruitée et légèrement poivrée. Finale acidulée très rafraîchissante.

23.00 €

## Vins blancs :

75cl      37.5cl

### MARIUS VIOGNIER BLANC IGP PAYS D'OC - MICHEL CHAPOUTIER

D'une robe jaune pâle, avec des reflets or, ce viognier exprime des notes de poire juteuse et de fleurs blanches. Suave, gourmand et équilibré, ce vin présente une belle fraîcheur et de la persistance.

19.00 €

### CHARDONNAY CUVÉE TERRE D'AMANDIER BLANC IGP D'ARDECHE VIGNERONS ARDECHOIS

A l'unisson, le palais se révèle riche et long. Ses arômes de fruits blancs, ses notes florales et d'amande fraîche se termine par des notes de torréfaction et de beurre. D'une belle matière, ample et grasse, la bouche finit sur une belle fraîcheur

26.00 €

### SAINT VERAN AOP CUVÉE LES PRELUDES BLANC 75CL LA CAVE DES TERRES SECRÉTES

La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de fruits (pêches, poire) et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille). En bouche, le gras et l'onctuosité s'équilibrent.

32.00 €    22.00 €

### PETITE SIRAH BAJA CALIFORNIA L.A CETTO (MEXIQUE)

Cet élégant Chardonnay est produit dans la vallée de Guadalupe au Mexique. Sa robe cristalline est d'un jaune brillant aux reflets verts. Au nez, des nuances de camomille, agrumes et de pomme verte se mêlent à une légère note de beurre. En bouche, l'attaque est franche avec une belle acidité qui donne de la fraîcheur et du fruité.

23.00 €





# CARTE DES VINS

## Vins blancs :

75cl

Verre

### VILLA CHAMBRE AMOUR BLANC MOELLEUX LIONEL OSMIN

Dès les premiers frimas de l'automne, les grappes dorées et gorgées de soleil de Gros Manseng et de Sauvignon Blanc sont ramassées pour donner ce vin moelleux, rafraîchissant et doux à la fois. Il enchante par ses notes de pamplemousse, d'ananas, de poire et de vanille bourbon et par son degré d'alcool faible (10,5 %). Une cuvée qui porte le nom évocateur de la célèbre plage d'Anglet au Pays basque, sur la Côte Atlantique.

25.00 €

4.00 €

## Champagne :

75cl

### YVELINE PRAT

35% Chardonnay, 30% Pinot noir et 35% Pinot Meunier. Vieilli 2 ans dans nos caves. Le nez est ouvert, ample et mûre avec des arômes d'amandes et de miel. L'aération du champagne laisse s'exprimer la mirabelle, la confiture d'abricot et une touche de cannelle. L'attaque en bouche est fraîche et très rapidement la douceur prend le relais. On retrouve la sensation de fruits mûrs et juteux. S'en suit une note de fleurs sucrées et de jasmin.

45.00 €

## LES VINS EN PICHET OU AU VERRE

50cl

25 cl

Verre

### ROUGE :

6.00 €

4.00 €

2.00 €

### TERRES BLANCHES LES CELLIER DES CHARTREUX AOP COTES DU RHONE ROUGE

### ROSE :

6.00 €

4.00 €

2.00 €

### GRIS GRENACHE LES VIGNERONS ARDECHOIS

### I G P D'ARDECHE ROSE

### BLANC :

6.00 €

4.00 €

2.00 €

### CHARDONNAY CAVE ST PAULET / I G P PAYS D'OC BLANC

